Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

E-book

CHURRASCO

FOR MORE MAGS

HTTPS://T.ME/IWANTMOREMAGZ

FOR MORE MAGS

HTTPS://T.ME/IWANTMOREMAGZ

Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

E-book

Churrasco

A técnica atravessou fronteiras e as receitas de carne na brasa aparecem em centenas de vídeos no Youtube e se espalham pelas redes sociais. Cada dia surge um jeito diferente de se preparar um churrasco. Veja algumas receitas de churrasco que separamos para você.
Bom apetite!

3

Doce cozinha

Receitas

T-BONE ARGENTINO

INGREDIENTES

- 1 peça de T-bone
- Chimichurri (tempero argentino) para pincelar
- Sal grosso

PREPARO

Pincele o T-bone com o tempero e passe o sal grosso. Leve para assar na brasa ou grelha por uma hora. Dê batidinhas para tirar o excesso de sal. Sirva com chimichurri à parte.

TAINHA COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 6 filés médios de tainha
- 1 laranja
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Tempere os filés com sal e pimenta e reserve. Esprema a laranja para obter o suco. Faça um molho misturando o suco de laranja com a mostarda numa vasilha. Passe esse molho nos filés de peixe. Unte a grelha com óleo de soja e coloque os filés sobre ela. Deixe grelhar por aproximadamente 5 minutos de cada lado. Sirva numa travessa decorada com rodelas de laranja e folhas de alface tenras.

PICANHA SUÍNA COM TOMATE SECO

INGREDIENTES

- 1 e ½ kg de picanha suína
- 2 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 ml de azeite
- 50 g de manteiga com sal
- 300 g de tomate seco
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino branca
- Tomilho fresco
- Alecrim fresco
- Manjericão fresco

PREPARO

Limpe e corte a picanha suína em filés, tempere com sal e pimenta, parte do azeite, mais as ervas, o alho socado e o vinho branco. Deixe marinar por 2 horas. Leve os filés para grelhar na churrasqueira ao seu gosto. Reserve. Junte ao caldo da marinada o tomate seco com o restante do azeite e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo. Acrescente a manteiga e finalize salpicando manjericão fresco. Coloque os filés de carne em uma travessa e regue com o molho. Sirva quente.

SARDINHA NA BRASA

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinhas pequenas frescas inteiras
- Sal grosso para envolver

PREPARO

Ao comprar a sardinha, prefira a fresca à congelada. Evite as sardinhas muito grandes. A escama deve ser firma, a guelra vermelha, pele lisa, olhos límpidos. O peixe, quando o dobramos levemente, deve apresentar-se rijo. Use uma grelha de arame, própria, que deve estar bem limpa. Caso seja nova, queime na chama do carvão, durante alguns minutos. Preaqueça bem a grelha para colocar as sardinhas. Elas assam muito rápido, por isso deve ficar vigiando. Bastarão 5 minutos de cada lado. Se pingar óleo na brasa e atiçar o fogo, terá de afastar a grelha da chama.

ROCAMBOLE DE CARNE MOÍDA E LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída (patinho)
- 300 g de linguiça toscana sem pele desmanchada
- 1 pacote de creme de cebola
- 2 dentes de alho descascados e amassados
- ½ maço de salsinha picada
- 100 g de azeitonas pretas picadas
- 1 cebola pequena descascada e picada
- Miolo de 2 pães franceses molhados no leite e espremidos
- 200 g de queijo muçarela fatiado
- 2 ovos cozidos descascados e cortados ao meio

PREPARO

Moa a carne duas vezes. Coloque a carne moída numa tigela, junto com a linguiça desmanchada e, aos poucos, os demais ingredientes, menos a muçarela e os ovos cozidos. Misture bem, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Estenda um pedaço grande de papel especial para churrasco sobre uma superfície lisa e sobre ele espalhe a massa de carne como se fosse fazer um grande hambúrguer retangular. Deixe um espaço nas bordas da largura do retângulo para depois poder amarrar e evitar vazamentos. Em seguida, distribua sobre a carne estendida as fatias de muçarela e, no centro, os ovos cozidos. Com a ajuda do papel para assados, enrole a massa de carne formando um grande rocambole. Em seguida, dê três voltas de celofane embalando o rocambole, amarrando as laterais. Leve à grelha da churrasqueira a uma distância de 50 cm do braseiro forte e bem formado durante 50 minutos, virando a cada 10 minutos. Retire o papel da carne, coloque-a numa grelha dupla (daquelas para assar peixe que fecham) e retorne à churrasqueira a uma distância de 25 cm do braseiro, virando sempre até dourar.

PICANHA RECHEADA COM BACON

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha com 1,3 kg
- Suco de 1 laranja grande
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 150 g de bacon fatiado
- 1 xícara (chá) de sal grosso

PREPARO

Faça um corte no centro da picanha com uma faca fina e bem afiada, sem separar as laterais, formando uma bolsa. Passe o suco de laranja por toda a peça de carne, inclusive por dentro. Deixe descansar durante 4 horas. Depois, arrume as fatias de bacon dentro da "bolsa" e feche. Unte toda a peça com a manteiga, polvilhe com o sal grosso e pressione com as mãos para que fique integrado à manteiga. Coloque a picanha na grelha da churrasqueira a uma distância de 40 cm do braseiro forte e bem formado durante 20 minutos, com a gordura virada para baixo. Vire a picanha, deixando a gordura virada para cima. Quando a carne inchar, retire-a da grelha, coloque-a numa bandeja e cubra-a com um pano de prato limpo e deixe descansar durante 10 minutos. Retorne a carne à grelha com a gordura voltada para cima e termine de assá-la durante mais 5 minutos até que fique "ao ponto". Para servir, fatie em lâminas finas, como um rosbife.

PIMENTÕES COM ASPARGOS

INGREDIENTES

- 300 g de aspargos frescos
- 2 pimentões vermelhos grandes, cortados ao meio e sem sementes
- 200 g de cebolinha-verde
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
- 10 folhas de manjericão fresco, rasgadas
- 1 dente de alho, picado bem fino

CROUTONS

- 2 fatias grossas de pão sem cascas, cortadas em cubos
- 30 g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Corte as pontas dos aspargos e coloque-os num recipiente com

os pimentões, as cebolinhas-verdes e 2 colheres (sopa) de azeite misture bem. Preaqueça a grelha, e arrume os aspargos e os pimentões na grelha quente, numa só camada. Deixe grelhar por 10 minutos ou até que estejam macios, acrescentando as cebolinhas-verdes, alguns minutos depois dos aspargos e pimentões. Vire-os com frequência, para que cozinhem e dourem por igual. Faça os croutons, colocando os cubos de pão e o azeite restante numa tigela, tempere a gosto, com sal e pimenta-do-reino, e misture bem. Espalhe numa assadeira e leve ao forno por cerca de 5 minutos. Polvilhe com o parmesão e asse por mais 5 minutos, ou até ficarem dourados e crocantes. Sirva os aspargos e os pimentões com os croutons ainda quentes.

PICANHA SUÍNA COM CHAMPIGNONS

INGREDIENTES

- 1 picanha suína com 400 g
- ¼ de colher (café) de sal
- 1 copo (americano) de vinho branco seco
- ½ cebola média picada
- 2 dentes de alho descascados e triturados
- 1 pitada de pimenta-do-reino preta moída
- 1 colher (chá) de alecrim
- ½ colher (chá) de coentro
- 6 folhas de manjericão
- Suco de 1 limão
- 1 pitada de colorau
- 1 tablete de manteiga com sal
- 100 g de banha de porco
- 4 dentes de alho descascados e fatiados
- 50 g de champignons
- ½ colher (sopa) de açúcar

PREPARO

Misture bem os ingredientes do tempero (sal, vinho, cebola, pimenta, alecrim, coentro, manjericão, suco de limão, colorau) e deixe a carne marinando por 2 horas, em temperatura ambiente.

Leve a carne para a grelha da churrasqueira, em braseiro forte, deixando a uns 40 cm das brasas, virando até assar uniformemente, durante cerca de 50 minutos. Enquanto assa, prepare o molho misturando numa panela a manteiga, que deve derreter junto com a banha de porco. Depois, acrescente o açúcar, o alho e os cogumelos e mexa até levantar fervura. Apague o fogo e reserve. Quando a picanha estiver assada, retire do forno, fatie e sirva com o molho.

Doce cozinha

PEIXE NA BRASA COM MUÇARELA

INGREDIENTES

- 1 peixe com 3 kg
- ½ litro de suco de limão
- 5 dentes de alho picados
- Pimenta branca moída a gosto
- 1 kg de tomates maduros
- 500 g de cebola
- 500 g de pimentão vermelho
- 200 g de muçarela fatiada
- Sal a gosto
- Azeite para refogar

PREPARO

Deixe o peixe mergulhado em salmoura por 1 hora (sal, suco de limão e água suficiente para cobrir o peixe). Vire o peixe a cada 15 minutos. Amasse o alho com sal e pimenta e tempere o peixe por dentro com o alho amassado. Coloque o peixe aberto para assar na brasa. Quando estiver assado, cubra com a muçarela. Coloque em uma fôrma e mantenha quente, na grelha. Pique e refogue numa panela a cebola, o pimentão e o tomate, para colocar em volta do peixe na hora de servir.

PEITO DE FRANGO COM MUÇARELA

INGREDIENTES

- 350 g de peito de frango
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- Pimenta-do-reino moída
- Sal a gosto
- Azeite
- 100 g de bacon
- 1 tomate picado
- 1 pimentão vermelho picado
- 100 g de muçarela fatiada

PREPARO

Frite o bacon numa frigideira, com a cebola, o tomate, o pimentão e o alho, em um pouco de azeite. Reserve. Tempere os peitos de frango com azeite, pimenta e sal a gosto. Leve o frango para grelhar e quando estiver pronto, tire da grelha colocando-o numa travessa e cobrindo-o imediatamente com a muçarela, que vai derreter com o próprio calor do frango grelhado.

Doce cozinha

PICANHA RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 peça de picanha de 900 g
- 1 ovo cozido cortado em quatro pedaços
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 100 g de presunto cozido picado
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem peles e sem sementes picados
- 1 cenoura cortada em palitos
- ¼ de xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) e molho inglês
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Faça um corte na extremidade maior da picanha e puxe a parte menor, de modo que ela fique do avesso e a gordura fique por dentro. Coloque em um recipiente o ovo, o pimentão, o presunto, o alho, a cebola, o tomate e a cenoura. Tempere com o molho inglês, o azeite, o sal, a pimenta, misture a farinha de rosca e recheie a carne. Feche com barbante, embrulhe a carne em papel alumínio e coloque sobre a grelha, virando até assar. Sirva a carne fatiada.

MIOLO DE ALCATRA

INGREDIENTES

- 1 miolo de alcatra
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal grosso a gosto
- Óleo de soja

PREPARO

Corte o miolo de alcatra limpo em medalhões de cerca de 2 cm e passe sal grosso por toda a carne. Espalhe uma camada fina de óleo de soja por toda a carne e polvilhe com pimenta-do-reino. Leve a carne à grelha a 30 cm da brasa bem quente por 15 minutos cada lado. Sirva acompanhado de salada.

PICANHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 kg de picanha
- 2 colheres (sopa) de sal grosso

PREPARO

Tempere só com o sal grosso e leve à grelha preaquecida a uma distância de 30 cm do braseiro durante 10 minutos de cada lado. A carne ficará totalmente tostada e dourada por fora e ainda crua por dentro. Ao ser servida, deve ser fatiada em postas grossas. Cada fatia é repassada na grelha, um minuto de cada lado.

MIOLO DE ALCATRA RECHEADO

INGREDIENTES

- 1 kg de miolo de alcatra
- 50 g de alho moído
- 50 g de salsa
- 50 g de cebolinha
- Sal fino a gosto
- 1 copo (americano) de vinho branco
- ½ copo (americano) de vinagre tinto
- Queijo tipo provolone

PREPARO

Corte a carne em pedaços de uns 50 g e tempere com todos os ingredientes. Deixe descansar de um dia para o outro para pegar gosto. No dia do churrasco, faça aberturas em cada pedaço e recheie com uma fatia de queijo. Espete e leve ao fogo. Em apenas 10 ou 15 minutos, a uma distância de 30 cm da brasa, a carne estará pronta para servir.

MIX DE LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES

- 1 berinjela cortada em rodelas
- 1 abobrinha cortada em rodelas
- 1 cenoura cortada em rodelas
- 2 cebolas cortadas em rodelas
- 300 g de tomates-cerejas cortados ao meio
- ½ xícara (chá) de azeitonas picadas
- 3 colheres (sopa) cheias de maionese light
- 1/4 de xícara (chá) de suco de laranja
- Pimenta branca moída a gosto
- Azeite
- Sal a gosto

PREPARO

Prepare o molho, misturando em uma tigela, a maionese, o suco de laranja, 1/4 de xícara (chá) de azeite, sal e pimenta. Misture bem, com um batedor, e reserve. Pincele os legumes com azeite, leve-os para a grelha até ficarem bem macios. Coloque os legumes numa travessa com a azeitona e misture. Sirva em seguida, com o molho. Corrija o sal e a pimenta, se necessário.

PALETA DE CORDEIRO NA GRELHA

INGREDIENTES

- 1 paleta de cordeiro
- 200 ml de mostarda
- 200 ml de mel
- 1 cabeça de alho picado
- Sal a gosto
- Alecrim a gosto

PREPARO

Passe o sal por toda a peça de carne. Misture o mel, a mostarda e o alho, até que forme um creme homogêneo. Besunte a paleta deixando uma camada grossa dessa mistura na peça inteira. Embrulhe a carne em papel para assados e leve-a para a grelha da churrasqueira por uma hora. Vire a carne e deixe assar por mais uma hora e meia. Retire da grelha e verifique se o cozimento está à seu gosto. Se não estiver, volte a peça embrulhada para a grelha. Quando estiver cozida, volte a paleta para a grelha, desembrulhada, apenas para dourar.

PEIXE COM TANGERINA

INGREDIENTES

- 1 kg peixe de sua preferência limpo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída
- 8 raminhos de manjerona fresca
- 1 colher (sopa) de folhas de manjerona
- 2 tangerinas descascadas, separadas em gomos, sem sementes
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

PREPARO

Preaqueça a grelha até a temperatura médio/alta. Faça três cortes diagonais e espaçados em cada lado do peixe. Tempere o peixe superficialmente e nas cavidades, com sal e pimenta. Recheie o peixe com 4 ramos de ervas e metade dos gomos de tangerina. Regue o peixe com 1 colher (sopa) de azeite de oliva. Grelhe o peixe por 3 a 4 minutos. Usando uma espátula de metal, vire cuidadosamente o peixe e grelhe até estar cozido, cerca de 3 a 4 minutos a mais. Transfira o peixe para uma travessa, decore com os gomos de tangerina e os raminhos e as folhas de manjerona que sobraram, antes de servir.

KEBAB DE CONTRAFILÉ

INGREDIENTES

- 500 g de contrafilé
- 1 pimentão verde, cortado em pedaços grandes
- 1 cebola média, cortada em pedaços grandes
- 1 lata de abacaxi em calda
- ½ xícara (chá) óleo vegetal
- 1/3 de xícara (chá) de xerez
- 1/3 de xícara (chá) de molho de soja
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 dentes de alho picados
- ½ colher (chá) de gengibre picada

PREPARO

Corte a carne em cubos. Faça o mesmo com o abacaxi. Junte o óleo vegetal, o xerez, o molho de soja, açúcar mascavo, alho e gengibre. Misture bem. Coloque em uma vasilha e adicione a carne. Volte a misturar. Deixe descansar por 1 hora. Preaqueça a grelha até a temperatura alta. Coloque os cubos de carne, os pedaços de pimentão, cebola e abacaxi nos espetos. Grelhe até a carne ficar pronta, cerca de 8 minutos, virando ocasionalmente.

LOMBO COM TOMATE E CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 peça de lombo de porco pequena
- 1 peça de picanha pequena
- 500 g de coxa e sobrecoxa de frango
- 500 g de linguiça toscana
- 1 cálice de vinho branco
- Salsinha a gosto
- Azeite a gosto
- 3 dentes de alho picados
- Sal a gosto
- Ramos de alecrim a gosto
- Mel e molho de soja a gosto
- 2 cebolas roxas cortadas ao meio
- 2 tomates cortados ao meio

PREPARO

Bata todos os ingredientes do tempero (vinho branco, salsinha, azeite, alho, alecrim e sal) no liquidificador e reserve. Leve as carnes cortadas em tamanhos iguais para a grelha da churrasqueira, untada com óleo previamente. Passe o tempero nas carnes cuidadosamente. Deixe as carnes assando por uns 45 minutos, então coloque na grelha, junto com as carnes, os tomates e as cebolas cortadas ao meio. Passe o molho de soja e o mel nas carnes e deixe dourar por mais uns 10 minutos.

LOMBO DE PORCO

INGREDIENTES

- 1 peça de lombo inteira
- Sal grosso

PREPARO
Polvilhe toda a peça de lombo com o sal grosso. Deixe descansar durante 10 minutos. Coloque a carne num espeto duplo, no sentido do comprimento, e leve à churrasqueira a uma distância de 30 cm do braseiro forte. Vire o espeto de vez em quando para assar por igual. Quando atingir um dourado forte em todos os lados, o lombo estará no ponto de ser servido. O lombo resseca facilmente, por isso tome cuidado para não deixar passar do ponto. Bata com as costas da faca para retirar o excesso de sal grosso e sirva fatiado.

MAMINHA AO MOLHO AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1 kg peça de maminha
- 1 cebola picada
- 1 pedaço pequeno de gengibre
- 4 dentes de alho
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- ½ xícara (chá) de mel
- Sal e pimenta a gosto

PREPARO

Bata a cebola, o gengibre, o alho, o vinho, o molho de tomate, o mel, o sal e a pimenta no processador até obter um creme espesso.
Arrume a carne em uma assadeira e cubra-a com esse molho. Cubra com papel alumínio e deixe na geladeira por duas horas.
Retire a carne, embrulhe-a em papel alumínio e coloque sobre a grelha na churrasqueira, virando até assar. Cozinhe o molho numa panela até engrossar. Fatie a carne e sirva com o molho.

MIOLO DE ACÉM

INGREDIENTES

- 1 steak de miolo de acém com 250 g
- 2 colheres (sopa) de sal grosso
- ½ xícara (chá) de óleo de milho

PREPARO

Pincele os dois lados da carne com uma fina camada de óleo de milho. Polvilhe dos dois lados com sal grosso. Leve à grelha a uma distância de 30 cm do braseiro durante 5 minutos de cada lado.

FRANGO COM ALECRIM

INGREDIENTES

- 4 pedaços grandes de frango, desossados
- 3/4 de xícara (chá) de óleo de oliva
- ½ xícara (chá) de suco de limão
- 1 limão siciliano
- 12 ramos de alecrim
- 10 dentes de alho picados
- Sal
- 1 pitada de páprica

PREPARO

Coloque os pedaços em um pirex e regue-o com ½ xícara (chá) de óleo de oliva ½ xícara (chá) de suco de limão. Corte grosseiramente as folhas de 10 ramos de alecrim. Misture o alecrim picado e o alho ao frango na assadeira. Tempere com sal, pimenta e páprica. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por 3 horas. Deixe o frango à temperatura ambiente por 10 minutos, escorra bem a marinada e coloque nos espetos para assar por cerca de meia hora, até dourar. Despeje o óleo restante em uma tigela pequena. Mergulhe os dois ramos de alecrim que sobraram e passe com azeite nos pedaços de frango, até eles ficarem prontos. Deixe descansar por 5 minutos depois que tirar da brasa e transfira-os pedaços para um recipiente de louça. Corte o limão ao meio, e, em seguida, corte em fatias finas transversalmente. Adicione as fatias de limão ao frango. Misture bem.

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de fraldinha limpa e moída, com a capa de gordura
- 1 colher (sopa) de alecrim fresco picado
- 2 colheres (sopa) de ketchup
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 pacote (sopa) de cebola
- 1 dente de alho amassado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de páprica
- Sal grosso a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Misture a carne moída com todos os ingredientes e amasse até obter uma mistura homogênea. Faça uma bolinha de carne e frite para provar o tempero. Se necessário, ajuste o sal e a pimenta. Com as mãos úmidas, faça hambúrgue-

res de 8 cm de diâmetro por um centímetro de espessura. Leve os hambúrgueres para a churrasqueira e grelhe-os no ponto que desejar. A quantidade da receita rende 10 unidades. Sirva no pão de sua preferência, combinando com maionese ou picles.

LEGUMES GRELHADOS

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 4 colheres (sopa) de suco de limão siciliano
- 1/4 de xícara (chá) de manjericão fresco picado
- 2 dentes de alho amassados
- 1 berinjela pequena, cortada em fatias grossas
- 2 pimentões vermelhos, sem sementes e cortados em tiras largas
- 3 abobrinhas fatiadas
- 6 cogumelos frescos sem os talos

PREPARO

Faça um molho misturando bem o azeite de oliva, o suco de limão, o manjericão e o alho. Coloque este molho sobre os legumes cortados. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora. Preaqueça a grelha em temperatura alta. Monte os espetinhos com os legumes, regue-os no molho e coloque-os na grelha quente. Grelhe cada lado por 2 a 3 minutos. Volte a regá-los no molho antes de servir.

LOMBO COM MEL NA GRELHA

INGREDIENTES

- 1 e ½ kg de lombo de porco
- 6 colheres (sopa) de mel
- 4 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de vinagre de cidra
- 3 colheres (sopa) de molho de soja
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto

PREPARO

Faça um molho em uma tigela, misturando o mel, a mostarda, o vinagre, o molho de soja, o sal e a pimenta. Pincele a carne de porco generosamente com esse molho e leve-a para a grelha, deixando-para assar durante cerca de 1 hora, longe da chama. Depois, retire a carne da churrasqueira e deixe-a descansar por 10 minutos, antes de fatiá-la para servir.

Coleção

delícia de receita



Doce cozinha

E-book

CS Criarte Soluções DESIGN E EDITORA

ATENDIMENTO AO LEITOR
cristiane.criarte@gmail.com

PARA ANUNCIAR
cristiane.criarte@gmail.com

Fontes Imagens
Designed by Freepik • Vectorstock • Shutterstock.com • Stock.xchng • Visualhunt.com

A Coleção E-book Doce Cozinha CHURRASCO é uma publicação da Criarte Soluções em TI e Editora Ltda ME.
A Criarte Soluções em TI e Editora Ltda ME não se responsabiliza por conceitos emitidos em fotos, artigos e trabalhos assinados ou por qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo esse último de inteira responsabilidade dos anunciantes.
A reprodução total ou parcial de textos, artigos e imagens desta edição somente será permitida mediante prévia autorização da Criarte Soluções em TI e Editora.

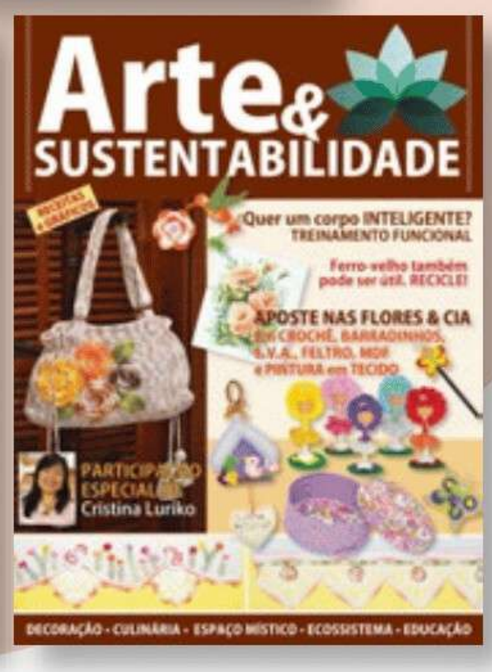
PRÓXIMOS LANÇAMENTOS
REVISTAS DIGITAIS













Culinária, artesanato, saúde, decoração, sustentabilidade e muito mais! *